



Menus du 22 Avril au 07 juin 2024

La réservation est obligatoire

*(Le restaurant est ouvert
Uniquement en période scolaire)*



Madame, Monsieur, Chers Convives,

Les Apprenants et Professeurs du Lycée Auguste Escoffier sont heureux de vous présenter les menus proposés au Restaurant « Le Francilien ».

Notre éventail de suggestions présente des menus complets..., mais pour les plus petits appétits (ou les plus pressés) nous proposons également une formule « express », à petit prix, le midi.

Je vous invite donc à parcourir ce livret comme on dévore un livre de Gastronomie, à le partager, à le commenter et à le diffuser auprès de vos proches.

Nous serons ravis de vous accueillir en famille, entre amis ou en groupe (30 personnes maximum) dans notre Restaurant « Le Francilien », ouvert les midis et les soirs selon les jours d'ouverture.



Lycée des Métiers
de la Gastronomie et des Energies
Auguste ESCOFFIER
Eragny-Sur-Oise

A DUBOIS

Proviseur du Lycée des Métiers Auguste Escoffier



Les Apprenants et leurs Professeurs du Lycée Auguste Escoffier vous accueillent le lundi, mardi et jeudi midi et le mardi, mercredi et jeudi soir

Les Horaires



Le Midi

Accueil à 12 H 15
(Fin de service à 13 H 45)

Le Soir

Accueil à 19 H 15
(Fin de service à 21 H 45)



La réservation est obligatoire

La durée du repas est limitée dans le temps.

Pour vos réservations contactez

Mme Borges au 01 34 02 40 81

dominique.borges@ac-versailles.fr

Les Tarifs



Restaurant « Le Francilien »
Déjeuner les lundi, mardi, jeudi et vendredi
Entrée/plat/dessert hors boissons : **15 €**

Dîner les mardi, mercredi & jeudi
Amuse-bouche, entrée, plat,
Fromages ou dessert, mignardise (hors boisson) : **25 €**

Formules « Groupe »

Midi 12 personnes minimum 23,50 € tout compris
Soir 12 personnes minimum 36,50 € tout compris

Prix spéciaux

Menu de Noël au Déjeuner **32 €** tout compris
Menu de Noël au Dîner **46 €** tout compris



Autres tarifs sur demande et devis
Ces tarifs s'entendent nets
L'Établissement n'est pas soumis à la TVA

Notre Restaurant ne saurait être comparé ou assimilé à un établissement commercial

Merci de privilégier le paiement par CB, « sans contact » disponible

Les menus présentés sur ce document sont susceptibles de subir des changements selon les progressions pédagogiques ou des impondérables inhérents au fonctionnement d'un établissement scolaire.

Les pourboires sont interdits aux Restaurants. Un don est possible à la Maison des Lycéens.

Semaine du Lundi 22 au Vendredi 26 avril 2024



Restaurant Le Francilien





Déjeuner



Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi
<p>Tarte fine Italienne ○○○○○</p> <p>Escalope de volaille milanaise, tagliatelles ○○○○○</p> <p>Dessert du pâtissier</p>	<p>Avocat & thon mayonnaise ○○○○○</p> <p>Fricassée de volaille Vallée d'Auge, spaghettis ○○○○○</p> <p>Tarte Normande sauce caramel beurre salé</p>	Fermé	<p>Œuf poché Beaujolaise ○○○○○</p> <p>Filet de carrelet bonne femme, purée d'artichaut à la noisette ○○○○○</p> <p>Cerises flambées sur glace vanille</p>	Fermé

Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25
Restaurant fermé Examen de cuisine	Restaurant fermé Examen de cuisine	<p>Amuse-bouche : saucisson brioché sauce Porto ○○○○○</p> <p>Dos de cabillaud à la Bordelaise ○○○○○</p> <p>Filet mignon de veau en croûte de Niora, crème de poivron rouge, pommes croquettes ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Tarte meringuée passion coco Framboises ○○○○○</p> <p>Mignardise Brownies noix de pecan</p>

Semaine du lundi 29 avril au Vendredi 03 mai 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi	Jeudi 2	Vendredi 3	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er} Mai	Jeudi 2
<p>Potage julienne Darblay ○○○○○</p> <p>Cuisse de lapin aux olives et poêlé de crosnes ○○○○○</p> <p>Dessert du pâtissier</p>	<p>Tarte fine Basquaise et œuf poché ○○○○○</p> <p>Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise et pomme croquette ○○○○○</p> <p>Coupe de fruits rouges, Chantilly</p>	<p>Fermé</p>	<p>Melon à l'Italienne ○○○○○</p> <p>Fricassée de volaille à la moutarde, julienne de légumes ○○○○○</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p>Fermé</p>	<p>MENU VEGETAL Amuse-bouche : Caissette brick salicorne et sauce vierge groseille ○○○○○</p> <p>Déclinaison tomate et condiment ○○○○○</p> <p>Bouillabaisse de petits légumes ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Tartelette framboise thé vert ○○○○○</p> <p>Mignardise Fleur à croquer</p>	<p>Férié</p>	<p>Amuse-bouche : Mini feuilleté d'asperges sauce mousseline ○○○○○</p> <p>Tube de tourteaux et mesclun de salade, vinaigrette passion ○○○○○</p> <p>Curry d'agneau riz Madras ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Crème caramel et tuile à l'orange ○○○○○</p> <p>Mignardise Pâte de fruit</p>

Semaine du Lundi 06 au Vendredi 10 mai 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi	Jeudi 09	Vendredi	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09
<p>Tarte forestière ○○○○○</p> <p>Joue de porc braisée à la sarriette trilogie de pomme de terre ○○○○○</p> <p>Dessert du pâtissier</p>	<p>Eclair de crevette cocktail ○○○○○</p> <p>Rouget et légumes grillés sauce rouille ○○○○○</p> <p>Ananas frais flambé</p>	Férialé	Férialé	Fermé	<p>Amuse-bouche : Asperges sauce maltaise ○○○○○</p> <p>Risotto vénéré gambas et écume d'agrumes ○○○○○</p> <p>Poulet grillé à l'américaine et sa garniture ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Pruneaux flambés glace vanille ○○○○○</p> <p>Mignardise Cake citron pavot</p>	Férialé	Ascension

Semaine du Lundi 13 au Vendredi 17 mai 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi	Jeudi 16	Vendredi
<p>Flan argenteuillaise ○○○○○</p> <p>Steak de thon mariné grillé, purée de carotte aux gingembres, chips ○○○○○</p> <p>Dessert du pâtissier</p>	<p>Melon à l'Italienne ○○○○○</p> <p>Poulet sauté Basquaise, tagliatelles ○○○○○</p> <p>Chou chantilly, coulis de fraise</p>	<p>Fermé</p>	<p>Avocat thon mayonnaise ○○○○○</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne ○○○○○</p> <p>Chou praliné</p>	<p>Fermé</p>

Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
<p>Amuse-bouche : Melon à l'italienne ○○○○○</p> <p>Beignets de poissons tzatziki ○○○○○</p> <p>Pavé de rumsteak au poivre gratin de macaronis ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Nougat glacé coulis de fruits rouges ○○○○○</p> <p>Mignardise Mousse mangue coco perles du japon</p>	<p>Amuse-bouche : Dôme de spaghetti, minute de ratatouille ○○○○○</p> <p>Bouchée à la reine ○○○○○</p> <p>Saltimbocca à la romaine jus de veau sauge flan de brocoli ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages ou Tarte aux fraises ○○○○○</p> <p>Mignardise Guimauve à la fleur d'oranger</p>	<p>Fermé Examen Cuisine</p>

Semaine du Lundi 20 au Vendredi 24 mai 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi	Jeudi 23	Vendredi
Férié	<p>Coupe rafraîchissante de melon et pastèque ○○○○○</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf ○○○○○</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>	Fermé	<p>Profiteroles d'escargots, jus mousseux au persil ○○○○○</p> <p>Poulet sauté Bourguignonne Pommes sautées ○○○○○</p> <p>Coupe de fraises chantilly</p>	Fermé

Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23
<p>Amuse-bouche : Florida cocktail ○○○○○</p> <p>Asperges sauce Hollandaise et son fleuron ○○○○○</p> <p>Navarin d'agneau printanier ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Tarte aux fraises ○○○○○</p> <p>Mignardise Panna cotta aux framboises</p>	<p>Amuse-bouche : Tomate « Fraicheur » ○○○○○</p> <p>Aspic de Thon à l'Estragon ○○○○○</p> <p>Caille farcie mousseline d'asperge et petit pois ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Tatin de mangues, sauce coco ○○○○○</p> <p>Mignardise Chou chantilly Framboise</p>	<p>Amuse-bouche : Tartine de brousse ○○○○○</p> <p>Aumonière de fruits de mer, Crème de gambas ○○○○○</p> <p>Poulet sauté chasseur Pomme darphin ○○○○○</p> <p>Plateau de fromages Ou Tarte tatin ○○○○○</p> <p>Mignardise Mini Paris Brest craquelin</p>

Semaine du Lundi 27 au Vendredi 31 mai 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Salade du père Seguin</p> <p>∞∞∞∞</p> <p>Saltimbocca à la romaine, jus de sauge, tagliatelle</p> <p>∞∞∞∞</p> <p>Dessert du Pâtissier</p>	<p>Fermé</p> <p>Examens</p> <p>BTS</p> <p>Cuisine</p>	<p>Fermé</p>	<p>Fermé</p> <p>Examens</p> <p>BTS</p> <p>Cuisine</p>	<p>Fermé</p>

Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Fermé	Fermé	Fermé

Semaine du Lundi 03 au Vendredi 07 juin 2024

Restaurant Le Francilien




Déjeuner

Restaurant Le Francilien




Dîner

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Salade méditerranéenne</p> <p>○○○○</p> <p>Curry d'agneau</p> <p>○○○○</p> <p>Dessert du Pâtissier</p>	<p>Profiteroles de rilette de saumon</p> <p>○○○○</p> <p>Dos de cabillaud rôti, purée de vitelotte</p> <p>○○○○</p> <p>Crêpes flambées</p>	Fermé	<p>Examen BTS Restaurant Ouvert</p> <p>Menu inconnu car sujet National</p>	Fermé

Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 8
Fermé	Fermé	Fermé

Vacances scolaires du vendredi 05 juillet au lundi 2 septembre 2024

Reprise de l'activité des Restaurants pédagogiques progressivement à partir du 17 septembre 2024 au diner



1848-1935 - Chef cuisinier, restaurateur
et auteur culinaire

“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”



Lycée des Métiers


ACADÉMIE
DE VERSAILLES
*Liberté
Égalité
Fraternité*

 Région
île de France
 GIP Compétences
Académie de Versailles
APPRENTISSAGE